ricettario electrolux ITA 5-12-2003 11:41 Pagina 81

istruzioni di manutenzione

ricettario electrolux ITA 5-12-2003 11:41 Pagina 82

ricettario electrolux ITA 5-12-2003 11:41 Pagina 83

air-o-steam®

Disincrostazione del generatore di vapore

GUIDA

Avvertenza

Quando la **spia dell'indicatore** si accende, significa che è necessario **pulire/vuotare** la vaschetta del generatore di vapore.

Operazione 1

Chiudere l'ingresso d'acqua per air-o-steam® (il forno dovrà essere acceso ma non in funzione)

Operazione 2

Premere il pulsante di **svuotamento manuale del generatore di vapore** finché non si accende la spia; la valvola di scarico si aprirà automaticamente permettendo la fuoriuscita dell'acqua dal generatore di vapore.

Rimuovere il tappo di gomma nera dal tubo di riempimento del generatore di vapore situato alla sommità del forno sulla parte sinistra e, con un imbuto, versare all'interno

6 griglie = 5 litri
10 griglie = 5 litri
20 griglie = 8.2 litri
40 griglie = 16 litri

di puro aceto bianco o prodotto chimico disincrostante approvato

Operazione 3

Riposizionare il tappo di gomma nera, riapreire l'ingresso d'acqua che rabboccherà la vaschetta del generatore di vapore fino al livello appropriato.

Lasciare acceso il forno – ma non in funzione per almeno **2 ore**. L'aceto/prodotto chimico all'interno della vaschetta del generatore di vapore si riscalderà sciogliendo le incrostazioni.

Operazione 4

Successivamente, chiudere l'ingresso d'acqua, premere di nuovo il pulsante di **svuotamento manuale del generatore di vapore** finché non si accende la spia; il prodotto chimico verrà scaricato.

Rimuovere il tappo di gomma nera e, con un imbuto, versare circa 4-5 litri di acqua fredda per eliminare i residui.

Riaprire l'ingresso d'acqua, premere il pulsante di **svuotamento manuale del generatore di vapore** per chiudere la valvola di scarico (spia lampeggiante). air-o-steam® è di nuovo pronto all'uso – **assicurarsi di aver ricollocato al suo posto il tappo di gomma nera**.

ricettario electrolux ITA 5-12-2003 11:41 Pagina 84

air-o-steam®

Pulizia della camera di cottura

GUIDA

Operazione 1

Per ottenere risultati migliori, rimuovere le teglie le griglie ecc. dall'apposito supporto. La temperatura del forno dovrà essere inferiore ai 70 °C prima di avviare il ciclo di pulizia, se superiore selezionare il **pulsante di raffreddamento rapido** (con la porta chiusa).

Operazione 2

Quando la ventola inizia a girare, aprire la porta del forno per velocizzare il processo di raffreddamento. Quando il display visualizza un valore della temperatura interna del forno inferiore ai 70 °C, chiudere la porta e premere nuovamente il **pulsante di raffreddamento rapido** per fermare il ciclo.

Operazione 3

Premere il pulsante di programmazione, apparirà AO CLEAN X-STRONG P: MENU

Ruotare la **manopola di controllo principale** per selezionare il ciclo di pulizia desiderato: leggero, medio, forte o extra-forte.

Operazione 4

Assicurarsi che i contenitori del detergente e dei prodotti chimici di lavaggio siano pieni e che l'ingresso d'acqua nel forno sia stato aperto.

Premere il **pulsante start/stop** per attivare il ciclo.

Nota Non aprire la porta del forno durante il ciclo di pulizia.
Alla fine del ciclo, rimuovere il supporto e le guide e strofinare la base del forno con un panno umido. Verificare che il tappo di scarico non sia ostruito da residui di cibo.
Controllare periodicamente la parte posteriore del coperchio della ventola e pulire se necessario, fissare il coperchio della ventola dopo la pulizia. Prestare attenzione durante la pulizia delle parti intorno alla ventola e agli elementi riscaldanti, indossare guanti di protezione nel maneggiare prodotti chimici detergenti. La porta del forno è provvista di un pannello interno in vetro, dotato di cerniere per facilitare l'accesso all'interno, che può essere aperto premendo le due graffette in alto e in basso.

air-o-chill®

ricettario electrolux ITA 5-12-2003 11:41 Pagina 86

ricettario electrolux ITA 5-12-2003 11:41 Pagina 87

air-o-chill®

BLAST CHILLER E CONGELATORE

Abbattitore / Congelatore

Abbattitore di temperatura

ricettario electrolux ITA 5-12-2003 11:41 Pagina 88

air-o-chill®

Cicli di abbattimento

DELICATO, FORTE, RAPIDO E MANTENIMENTO

Abbattimento delicato

temperatura dell'aria
- 2 °C

Ideale per cibi delicati, come verdure a foglie o tagliate, prodotti ittici, piccole porzioni di carne, dolci, piccole torte, biscotti, pasta.

Abbattimento forte

temperatura dell'aria
- 20 °C

Ideale per cibi interi o solidi, come verdure (tuberi), minestre, brodi e salse, stufati e pasticci, pezzi di carne interi e pollame.

Congelamento rapido

temperatura dell'aria
- 35 °C

Ideale per il congelamento di tutti i tipi di cibo – crudi, a mezza cottura o completamente cotti – che necessitano di una conservazione a lungo termine.

Mantenimento a

+ 3 °C

- 22 °C

Attivato automaticamente alla fine di ogni ciclo, per il risparmio energetico ed il mantenimento della temperatura desiderata.
È possibile attivarlo manualmente per trasformare air-o-chill® in una cella frigorifera o in un congelatore.

ricettario electrolux ITA 5-12-2003 11:41 Pagina 89

air-o-chill®

Funzioni avanzate

Avvio manuale delle funzioni scongelamento

Il ciclo di scongelamento intelligente viene attivato automaticamente ogniqualvolta è necessario e per il tempo necessario.
È possibile attivarlo manualmente.

Selettore della sonda interna

Consente di monitorare alternativamente la temperatura di 3 diverse sonde interne (disponibili solo su richiesta) inserite in alimenti di diverse tipologie o dimensioni.

Sterilizzazione UV

Lampade UV integrate (solo su richiesta) per sterilizzare la camera di raffreddamento dopo l'uso, situate dietro al coperchio della ventola.

Selezione profili norme

Grazie a questa funzione, è possibile selezionare le norme di riferimento (UK e NF sono pre-programmate).
È possibile creare un terzo profilo per soddisfare specifiche prescrizioni di legge.

Impostazioni

Impostazione dei seguenti parametri:
• data e ora • limiti del profilo cliente • allarmi e opzioni HACCP • tempo del ciclo battericida (solo con lampade UV)

Richiamo HACCP

Richiama gli eventi HACCP memorizzati.

Richiamo Allarmi di funzionamento

Richiama gli eventi di funzionamento registrati dal sistema di autodiagnosi.

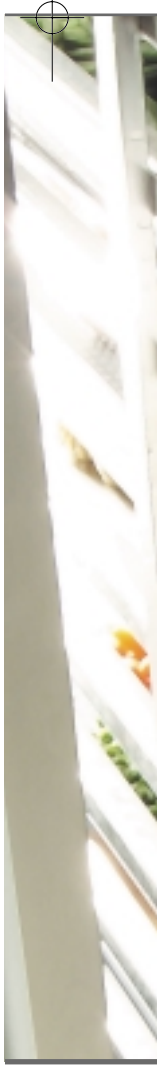
ricettario electrolux ITA 5-12-2003 11:41 Pagina 90

ricettario electrolux ITA 5-12-2003 11:41 Pagina 91

suggerimenti utili per l’abbattimento rapido della temperatura con air-o-chill®

suggerimenti utili
per l’abbattimento
rapido della temperatura
con air-o-chill®

ricettario electrolux ITA 5-12-2003 11:41 Pagina 92



ricettario electrolux ITA 5-12-2003 11:41 Pagina 93

air-o-chill®

Suggerimenti utili

PER L'ABBATTIMENTO RAPIDO DELLA TEMPERATURA

Con il nuovo blast chiller/congelatore air-o-chill® di Electrolux, per la maggior parte dei prodotti non è necessario pre-raffreddare l'apparecchiatura prima del carico e dell'avvio del ciclo.

Gli alimenti molto piccoli potrebbero richiedere l'attivazione di air-o-chill® circa 5 minuti prima del carico. Ciò consente l'esecuzione del ciclo "Prep" prima dell'avvio del ciclo di raffreddamento.

Lasciare sempre chiuso, con l'apposito tappo, lo scarico all'interno della camera di scongelamento.

Controllare il serbatoio in plastica per la raccolta d'acquaposizionato sotto l'apparecchiatura ogni giorno prima dell'utilizzo – rimuovere l'acqua eventualmente presente e pulirlo con detergente prima di riporlo nella posizione originale.

È possibile collegare lo scarico ad uno a pavimento utilizzando un tubo flessibile.

ricettario electrolux ITA 5-12-2003 11:41 Pagina 94

air-o-chill®

Abbattimento delicato

LA TEMPERATURA DELL'ARIA ALL'INTERNO DELLA CAMERA SARÀ DI - 2 °C

Il ciclo di abbattimento delicato serve per i cibi delicati, p.e.

- verdure coltivate su terreno
- frutti di mare
- piccole porzioni di carne, p.e. filetti di petti di pollo, costolette
- crema all'uovo
- dolci, piccole torte, biscotti
- pasta

La massima profondità delle teglie utilizzabili è di 2 1/2" (65 mm) e lo spazio tra la sommità di una teglia ed il fondo della teglia sovrastante dovrà essere di almeno 1-1 1/2" (20-30 mm), per consentire una sufficiente circolazione di aria fredda intorno alle teglie.

Monitorare continuamente il processo di raffreddamento; la maggior parte degli alimenti non richiede un intero ciclo di abbattimento per poter essere trasferiti in un frigorifero di mantenimento o in una cella frigorifera.

Per ottenere buoni risultati, osservare le seguenti istruzioni:

Pasta ed alimenti simili

Cuocere la pasta "al dente" (leggermente poco cotta) e scolarla bene – non sciacquare con acqua fredda per non eliminare il sapore.

Ungere le teglie in acciaio inox (non in plastica perché questo materiale è un cattivo conduttore di calore) profonde 2 1/2" (65 mm), con poco olio di oliva di buona qualità.

Porre all'interno la pasta appena cotta – cospargere la pasta con olio di oliva e mescolare prima di introdurla nell'air-o-chill®.
Durante il ciclo di abbattimento, mescolare la pasta ogni circa 5 minuti, toccare il fondo della teglia e, quando è diventato freddo, trasferire in un normale frigorifero o in cella frigorifera. Conservare coprendo con un coperchio o con una pellicola in plastica.

Non lasciare a lungo la pasta nell'air-o-chill®, poiché, congelandosi, perderebbe in termini di qualità.

ricettario electrolux ITA 5-12-2003 11:41 Pagina 95

Verdure

Non cucinare troppo le verdure in quanto la cottura continua fino all'avvio del ciclo di abbattimento–. Se per cuocere i fagioli è previsto un tempo di cottura normale di 6 minuti, ridurre il tempo di cottura di 2 minuti, per compensare il tempo necessario alla rimozione dalla pentola e al trasferimento in air-o-chill®.

Pesce

Cuocere i filetti di pesce finché la temperatura interna del pesce non raggiunge circa 72 °C poiché la cottura continua anche dopo l'estrazione dal forno.

Non è necessario coprire il pesce per riporlo nell'air-o-chill® - ciò è valido per quasi tutti i cibi, in quanto coprendoli si rallenterebbe il ciclo di raffreddamento. Infatti, l'aria fredda non verrebbe a contatto diretto con l'alimento.

Non impilare i filetti (cotti) l'uno sull'altro, ma utilizzare ulteriori teglie per accelerare il processo di abbattimento della temperatura ed evitare il congelamento. Se lo spessore dei filetti lo consente, inserire la sonda all'interno di uno di essi.

ricettario electrolux ITA 5-12-2003 11:41 Pagina 96

air-o-chill®

Abbattimento forte

LA TEMPERATURA DELL'ARIA ALL'INTERNO DEL VANO SARÀ DI 20 °C

Questo ciclo viene utilizzato per alimenti di maggiore consistenza, p.e.

- tuberi
- minestre
- brodi e salse
- stufati e pasticci
- pezzi interi di carne e pollame – non inserire parti di peso maggiore a 4-5 kg in quanto l'aria penetrerebbe con difficoltà fino al centro, a meno che non si tratti di parti di forma allungata come lonza, ecc.

Per raffreddare alimenti a base liquida, utilizzare teglie in acciaio inox. profonde 2 1/2" (65 mm) e riempirle per 3/4 per agevolarne la movimentazione.

Per ottenere ottimi risultati, utilizzare teglie profonde 2" (40 mm). Lasciare tra le teglie uno spazio di circa 1-1 1/2" (25/30 mm) per la circolazione di aria fredda.

Alcuni cibi, come gli stufati, si raffreddano più rapidamente se durante il ciclo di abbattimento della temperatura vengono delicatamente mescolati per distribuire il cibo più freddo che si trova ai bordi della teglia.

Uso della **sonda di interna**. L'utilizzo della sonda interna agevolerà il monitoraggio della temperatura interna dei cibi.

Quando il cibo caldo viene inserito nell'air-o-chill®, **inserire la sonda prima di avviare il ciclo**.

L'air-o.chill® riconoscerà l'utilizzo della sonda grazie alla differenza di temperatura tra il valore rilevato dalla sonda e quello rilevato dal sensore interno alla camera.

Quando viene utilizzata la sonda, il display indicherà la temperatura interna del cibo ed il ciclo di abbattimento della temperatura si fermerà a 3 °C.

Alla fine del ciclo, inizierà automaticamente un ciclo di scongelamento, fino ad arrivare alla "temperatura di mantenimento" di 3 °C.

Al termine del ciclo di scongelamento, air-o.chill® funzionerà come un normale frigorifero positivo, conservando alla temperatura di 3 °C i cibi cotti, p.e. dalla sera fino al mattino seguente, quando i cibi verranno rimossi.

Dopo l'uso, pulire sempre la camera interna di air-o.chill® con un panno morbido ed acqua leggermente saponata, risciacquare e sterilizzare con panno umido e aceto bianco o detergente antibatterico approvato.

Lasciare la porta socchiusa utilizzando il tappo dello scarico o un panno pulito come spessore. Svuotare e lavare il serbatoio di raccolta acqua posto al disotto dell'apparecchiatura.

ricettario electrolux ITA 5-12-2003 11:41 Pagina 97

air-o-chill®

Conservazione dei cibi dopo l'abbattimento

COPRIRE SEMPRE I CIBI CON UN COPERCHIO O PELLICOLA DI PLASTICA PER PREVENIRE L'ESSICCAZIONE ED IL TRASFERIMENTO DI ODORE AD ALTRI PRODOTTI PRESENTI NEL CHILLER.

I cibi a base di salse, ecc. possono essere porzionati in contenitori (dopo l'abbattimento) e quindi sigillati sotto vuoto per prolungarne la durata – fino a 35 giorni – in base alla tipologia dei prodotti.

Se si desidera una durata maggiore, è possibile effettuare il congelamento rapido dei cibi confezionati sotto vuoto (è necessario un abbattitore/congelatore). Tuttavia, nel caso di cibi confezionati in contenitori di forma piana, è possibile effettuare il congelamento collocandoli sui ripiani all'interno di air-o-chill®, impostato sul ciclo di abbattimento forte.

Collocare i contenitori direttamente sui ripiani senza sovrapporre, e lasciare l'air-o-chill® in funzione per tutta la durata del ciclo di abbattimento forte. Alla fine del ciclo, il prodotto sarà congelato.

Rimuovere gli alimenti dopo ogni ciclo e trasferirli in un congelatore o in cella di congelamento; è possibile contenerli in cesti. Apporre sulle confezioni un'etichetta riportante la data di produzione, il nome del prodotto, il volume e la data di scadenza.

Nota Al fine di rispettare i requisiti di igiene, la durata dei prodotti sopra menzionati dovrà essere convalidata da un tecnico alimentare qualificato.
Tale parametro varia in base agli ingredienti utilizzati, alle metodologie di preparazione nonché di movimentazione e cottura.

ricettario electrolux ITA 5-12-2003 11:41 Pagina 98

ricettario electrolux ITA 5-12-2003 11:41 Pagina 99

air-o-steam®

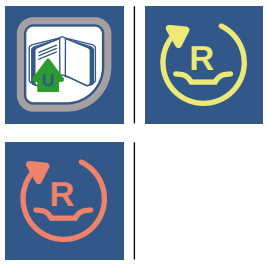
Rigenerazione di cibi cotti e refrigerati

È importante rigenerare/riscaldare i cibi precotti e refrigerati per portarli a temperatura di servizio. In alcuni paesi tale procedura è regolata da apposite normative; è quindi necessario informarsi sulle normative locali.

Operazione 1

Premere il **pulsante funzioni avanzate** e selezionare il **ciclo di rigenerazione** con la **manopola di controllo principale**, quindi premere ancora una volta il **pulsante di funzioni avanzate** per confermare.

Il simbolo è di colore arancione.



Operazione 2

Dopo la conferma apparirà un numero visualizzato al di sotto della barra colorata; selezionare il livello di umidità desiderato con la manopola di controllo principale mentre questo numero lampeggia.

Per esempio, per rigenerare un petto di pollo cotto e refrigerato con un leggero condimento, selezionare il valore di umidità al 40%.

Operazione 3

Selezionare la temperatura interna della camera (pre-riscaldare a 160 °C) compresa tra i 120 °C e i 140 °C premendo il **pulsante di temperatura** e utilizzando la **manopola di controllo principale** per impostare il valore desiderato.

Operazione 3

Nella rigenerazione, è preferibile utilizzare lo spillone multiplo a 6 sensori per garantire una appropriata temperatura di servizio.
Premere il **pulsante del tempo/temperatura al cuore**, per impostare il tempo di cottura o il valore della temperatura al cuore.

Operazione 4

Utilizzando la **manopola di controllo principale**, impostare il valore desiderato di temperatura al cuore ed inserire la sonda all'interno del petto di pollo, chiudere la porta del forno e premere il **pulsante di start/stop** per attivare il ciclo.

ricettario electrolux ITA 5-12-2003 11:41 Pagina 100

air-o-chill®

Congelamento rapido

air-o-chill® abbattitore/congelatore

La temperatura dell'aria all'interno dell'abbattitore/congelatore raggiunge i –35 °C e alla fine del ciclo mantiene il prodotto a –22 °C.

È possibile il congelamento rapido dei prodotti in contenitori sottovuoto, contenitori adatti in plastica robusta di profondità non superiore ai 40 mm e teglie Gastronorm con profondità massima di 40 mm.

Per ottenere ottimi risultati di congelamento rapido di prodotti a base liquida, è preferibile l'abbattimento rapido della temperatura con ciclo "forte" e poi il congelamento rapido in contenitori di dimensioni adatte.

Quando il prodotto è congelato, coprirlo con coperchio ermetico o inserirlo in contenitori ermetici/sottovuoto per prevenire la disidratazione, per poi conservarlo in congelatore.

Per congelare il prodotto in contenitori sottovuoto, assicurarsi di appiattire il più possibile il prodotto per velocizzare il processo di congelamento.

Per congelare alimenti di piccole dimensioni come verdure, costolette, polpette di carne, ecc. collocare gli alimenti su vassoi piani in modo che non siano a contatto tra loro, e dopo il congelamento sistemare in sacchetti in modo da essere "pronti all'uso".

ricettario electrolux ITA 5-12-2003 11:41 Pagina 101

istruzioni d’uso air-o-chill®

ricettario electrolux ITA 5-12-2003 11:41 Pagina 102

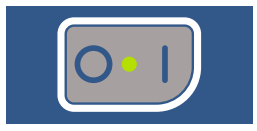
ricettario electrolux ITA 5-12-2003 11:41 Pagina 103

air-o-chill®

Cicli di abbattimento

Operazione 1

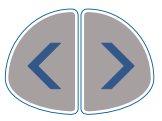
Accendere air-o-chill® premendo il **pulsante on/off**.



Operazione 2

Dopo la **diagnosi delle spie** premere il **selettore centrale** (freccia destra o sinistra a seconda della scelta) per selezionare uno dei seguenti cicli:

- Abbattimento delicato - 2 °C
- Abbattimento forte - 20 °C
- Mantenimento positivo + 3 °C
- Congelamento rapido - 35 °C
- Mantenimento negativo - 22 °C



Il simbolo selezionato diventerà di colore arancione.

P.e.

Abbattimento delicato

Operazione 3

Premere il **pulsante start/stop** per attivare il ciclo.

A volte, sul display viene visualizzata la dicitura “PREP”

Questa funzione (air-o-start) serve a stabilizzare la pressione interna del sistema di refrigerazione.

Dopo un breve periodo di tempo, il ciclo inizierà.

ricettario electrolux ITA 5-12-2003 11:41 Pagina 104

air-o-chill®

Variazione dalle impostazioni NF alle UK

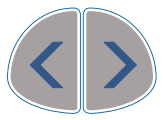
O VICEVERSA

Operazione 1

Premere il **pulsante funzioni avanzate**

Operazione 2.a

Premere il **selettore centrale** (freccia destra)

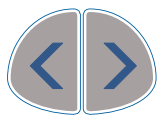


Fino ad attivare la **selezione del profilo normativo**

Premere nuovamente il **pulsante funzioni avanzate** per confermare

Operazione 2.b

Utilizzando il **selettore centrale**



Selezionare (NF) o (UK)

Attendere alcuni secondi – quando la dicitura scompare, l'impostazione del "profilo normativo" è stata variata.

ricettario electrolux ITA 5-12-2003 11:41 Pagina 105

air-o-chill®

Personalizzazione delle impostazioni di tempo e temperatura

Operazione 1

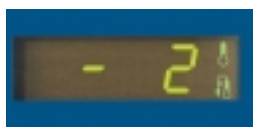
Selezionare il ciclo che si desidera modificare, p.e. **ciclo di abbattimento delicato**.

Operazione 2

Premere il **pulsante dei programmi personalizzati**.

Il simbolo del **programma 1** diventerà di colore rosso.

Per modificare la temperatura dell'aria, premere il pulsante temperatura al cuore/della camera e assicurarsi che l'indicatore della temperatura interna indichi –2 °C.

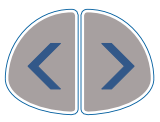


Premere per **3 secondi**, il numero –2 lampeggerà.

cavity temperature

probe temperature

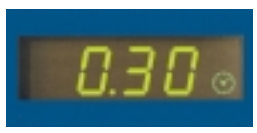
Utilizzare il **selettore centrale** per selezionare la temperatura necessaria.
Il range di temperatura è compreso tra –2 e +10 °C.



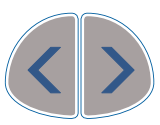
Dopo aver selezionato la temperatura, il valore lampeggerà per 3 secondi prima di rimanere acceso.

Operazione 3

Per variare la durata del ciclo, premere il **pulsante del Timer per 3 secondi**.



Il numero visualizzato lampeggerà, selezionare il tempo desiderato con il **selettore centrale**.



Il valore lampeggerà per 3 secondi prima di rimanere acceso.

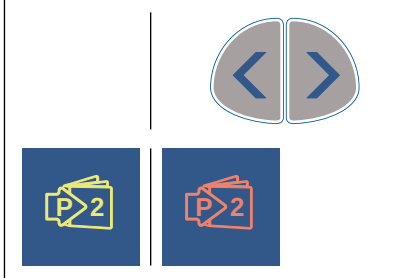
I valori di tempo e temperatura sono stati personalizzati, e rimarranno in memoria finché non verranno modificati.

ricettario electrolux ITA 5-12-2003 11:41 Pagina 106

air-o-chill®

Operazione 4

Per impostare un ciclo personalizzato nel **programma 2**, premere il tasto del **selettore centrale (freccia destra)**

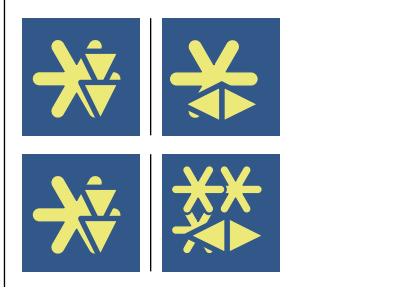


L'**icona del programma 2** diventerà di colore rosso.

Il metodo descritto sopra è valido anche per:

Ciclo di abbattimento forte, temperature comprese tra -20 °C e +10 °C
Mantenimento positivo, temperature comprese tra 0 °C e +10 °C

Congelamento rapido, temperature comprese tra -18 °C e -35 °C
Mantenimento negativo, temperature comprese tra -2 °C e -25 °C



Nota La possibilità di personalizzazione i tempi dei cicli e delle temperature interne dell'aria consente la **massima flessibilità** per l'operatore.

P.e.

L'abbattimento di 80 grammi di filetto di pesce richiede solo 4 – 9 minuti secondo lo spessore del filetto e, dopo l'intera durata del ciclo, di 110 minuti, il pesce sarà congelato.

Utilizzare il ciclo delicato per filetti sottili e il ciclo forte per filetti spessi con temperatura di –12 °C e tempo del ciclo compreso tra 4 – 9 minuti. Alla fine del ciclo, air-o-chill® funzionerà come un frigorifero di mantenimento a +3 °C.

ricettario electrolux ITA 5-12-2003 11:41 Pagina 107

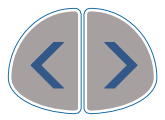
air-o-chill®

Personalizzare i parametri

Operazione 1

Premere il **pulsante funzioni avanzate**.

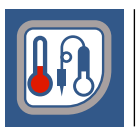
Utilizzando il **selettore centrale (freccia destra**) selezionare la l'**icona del profilo normativo**.



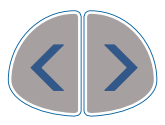
Utilizzando il **selettore centrale (freccia destra)** selezionare l'**icona della mano**: il simbolo si illumina.

Operazione 2

Premere il **pulsante della temperatura al cuore/della camera** finché il numero non comincia a lampeggiare.



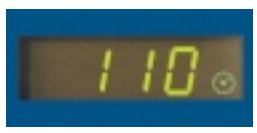
Utilizzando il **selettore centrale**, è possibile variare la “temperatura max.” da 90 °C (massima temperatura dei cibi da introdurre nel blast chiller/congelatore) fino ad un minimo di +3 °C.

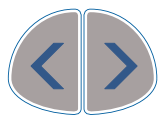


Operazione 3

Modificare il “tempo” premendo il **pulsante del Timer**.

Selezionare la durata del ciclo con il **selettore centrale**.

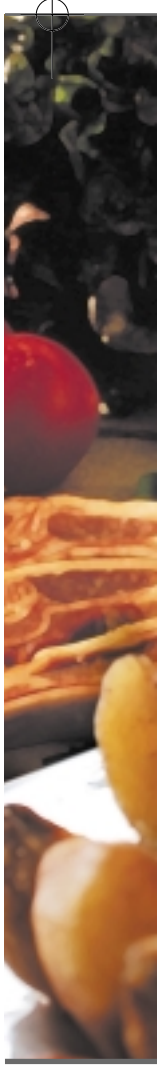




ricettario electrolux ITA 5-12-2003 11:41 Pagina 108

air-o-defrost

air-o-defrost



ricettario electrolux ITA 5-12-2003 11:41 Pagina 111

air-o-defrost

ALIMENTI FRESCHI DIRETTAMENTE DAL CONGELATORE!

air-o.-defrost di Electrolux utilizza un metodo esclusivo che combina il vapore a bassa temperatura e la circolazione dell'aria ad alta velocità per scongelare gli alimenti congelati.

La temperatura desiderata può essere impostata tra –1 °C e +2 °C con incrementi di 1/10 di grado.

Per affettare carne da scongelare, è preferibile scongelare fino a –1 °C in modo che la carne rimanga solida e mantenga la propria forma quando viene affettata.

ricettario electrolux ITA 5-12-2003 11:41 Pagina 112

Dopo l’accensione di air-o-defrost

Per scongelare alimenti congelati, collocare gli alimenti in contenitori perforati, praticare un piccolo forno nell’alimento, inserire la sonda di temperatura al cuore utilizzando l’apposito utensile per perforare fornito con l’apparecchio, chiudere la porta, impostare la temperatura desiderata e air-o-defrost penserà al resto.

Il processo di scongelamento comporta il monitoraggio della temperatura dell’alimento per mezzo del sensore della sonda, che avvertendo una grande differenza tra la temperatura interna dell’alimento e quella interna della camera dell’air-o-defrost, attiva e regola il processo di scongelamento.

La temperatura interna della camera aumenterà gradualmente per mezzo del generatore di vapore fino a +15 °C, raggiungendo prima +7, poi +10, +12 ed infine +15, alla quale si stabilizza.

Durante processo di scongelamento la ventola interna funziona ad alta velocità con introduzione costante di vapore, il quale si condensa quando viene a contatto con l’alimento congelato mantenendo sempre umide le superfici dei cibi.

La temperatura superficiale del cibo non supera mai i +5 °C, a causa della dinamica della reazione al freddo proveniente dall’interno della massa del cibo e che attraversa la superficie degli alimenti. Quando il cibo viene cotto in modo che il calore penetri dalla camera di cottura attraverso la superficie fino al cuore dell’alimento, accade la reazione opposta.

Quando la temperatura interna degli alimenti si trova a 3 °C dalla temperatura desiderata, il ciclo di refrigerazione inizia e porta la temperatura della camera di scongelamento a +7 °C, restando a questa temperatura fino al raggiungimento della temperatura desiderata.

Dopo 5 minuti, la temperatura della camera interna si abbasserà ulteriormente fino al ai +3 °C, l’ingresso di vapore si arresterà e la velocità della ventola si ridurrà ad un leggero soffio d’aria.
Ad intervalli di circa 40 minuti, per alcuni secondi verrà introdotto del vapore, allo scopo di mantenere il prodotto alimentare in un ambiente molto umido.

ricettario electrolux ITA 5-12-2003 11:41 Pagina 113

ricettario electrolux ITA 5-12-2003 11:41 Pagina 114

Capacità

Il modello 180 consente un carico massimo consigliabile di 35 – 40 kg (77 – 88 lbs) ed il processo di scongelamento utilizza solo vapore.

Il modello 1200 consente un carico massimo consigliabile di 150 – 200 kg (330 – 440 lbs) ed il processo di scongelamento utilizza vapore ed resistenze elettriche per portare la temperatura interna della camera a +15 °C.

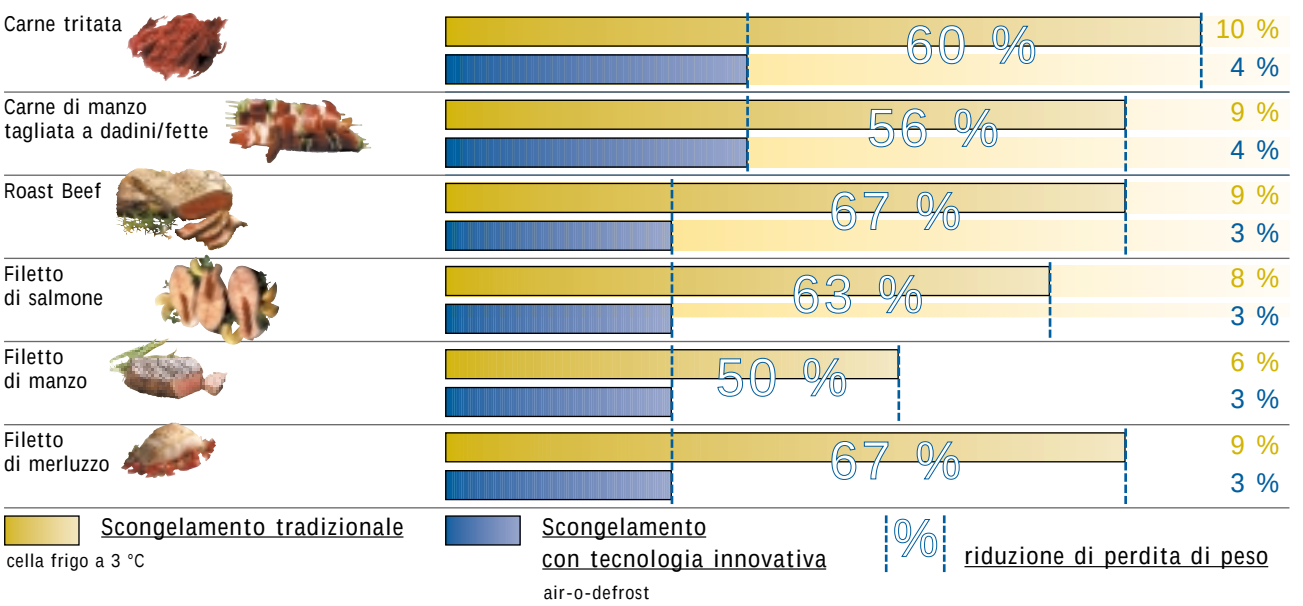
Pulizia

Dopo l'uso, pulire la parte interna (dopo aver smontato le mensole laterali ed il coperchio perforato posteriore) con detergente non aggressivo e acqua calda, risciacquare e portare la manopola di controllo sul simbolo con la "spazzola".

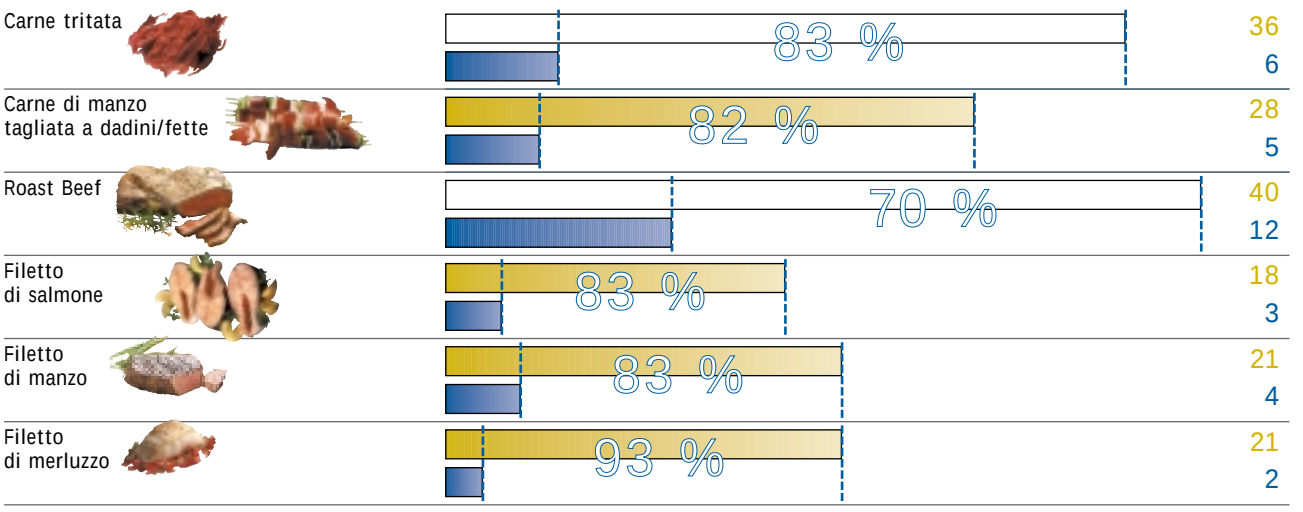
In tal modo, verrà attivato il ciclo di vapore e la temperatura del vano interno sarà portata fino a 85 °C e mantenuta per 5 minuti. Questa procedura serve a sterilizzare la camera di scongelamento.

ricettario electrolux ITA 5-12-2003 11:41 Pagina 115

Perdita di peso relativa



Tempo di scongelamento relativo



ricettario electrolux ITA 5-12-2003 11:41 Pagina 116

ricettario electrolux ITA 5-12-2003 11:41 Pagina 117

air-o-system

air-o-system

ricettario electrolux ITA 5-12-2003 11:41 Pagina 119

raccolta ricette

carne/pollame/selvaggina

ricettario electrolux ITA 5-12-2003 11:41 Pagina 122

Alimento	air-o-steam® teglie GN 1/1								Temperatura di pre-riscaldamento	Cottura air-o-steam® 1	2	3	4	5	6	Abbattimento air-o-chill®	Rigenerazione air-o-steam®
	6		10		20		40										
Passo - mm	60	80	60	80	60	80	60	80									
Roast Beef pezzi da 3 - 4,5 kg 2 per teglia	1	1	3	4	5	8	10	16	200 °C	200 °C % H 15'	180 °C 50 °C % H 30	% H 10'	140 °C 57 °C % H 40	180 °C 60 °C % H 10	% H 5'	con sonda	In genere affettato freddo, poi rigenerato come piatto pronto
Passo - mm	60	80	60	80	60	80	60	80									
Arrosto di suino pezzi da 3 - 4,5 kg 2 per teglia	1	1	3	4	5	8	10	16	150 °C	100 °C % H 30'	170 °C 55 °C % H 20	Presa d'aria aperta 200 °C 70 °C % H	225 °C 75 °C % H 10	% H 3'		con sonda	In genere affettato freddo, poi rigenerato come piatto pronto
Passo - mm	60	80	60	80	60	80	60	80									
Costicine di agnello (5-6 pt) 10 per teglia	3	4	5	8	10	16	20	32	225 °C	180 °C 55 °C % H 60	% H 5'	190 °C 62 °C % H 10	% H 3'			con sonda	130 °C 65 °C % H 40
Passo - mm	60	80	60	80	60	80	60	80									
Manzo in casseruola	3	4	5	8	10	16	20	32	180 °C	140 °C % H 60 60'	% H 10'	145 °C % H 60 20'	% H 2'			con sonda	140 °C 65 °C % H 40
Passo - mm	60	80	60	80	60	80	60	80									
Agnello in casseruola	3	4	5	8	10	16	20	32	180 °C	140 °C % H 60 60'	% H 10'	145 °C % H 60 20'	% H 2'			con sonda	140 °C 65 °C % H 40
Passo - mm	60	80	60	80	60	80	60	80									
Maiale in casseruola	3	4	5	8	10	16	20	32	180 °C	140 °C % H 60 60'	% H 10'	145 °C % H 60 20'	% H 2'			con sonda	140 °C 65 °C % H 40

% H livello di umidità

Alimento	air-o-steam® teglie GN 1/1								Temperatura di pre-riscaldamento	Cottura air-o-steam® 1	2	3	4	5	6	Abbattimento air-o-chill®	Rigenerazione air-o-steam®
	6		10		20		40										
Passo - mm	60	80	60	80	60	80	60	80									
Pasticcio del contadino spennellare la superficie con burro fuso	3	4	5	4	10	8	20	16	200 °C	180 °C % H 60 35'	200 °C % H 20 15'	% H 2'				con sonda	140 °C 65 °C % H 30
Passo - mm	60	80	60	80	60	80	60	80									
Fettine di pancetta sistemate su teglie da 20 mm	6	4	10	4	20	8	40	16	230 °C	200 °C % H 30 5'	210 °C % H 10 3'					controllare dopo 6'	140 °C % H 20 3'
Passo - mm	60	80	60	80	60	80	60	80									
Pollo arrosto pezzi da 1-2 kg 5-6 per teglia	3	4	5	8	10	16	20	32	225 °C	210 °C % H 10 10'	190 °C % H 40 10'	% H 5'	190 °C % H 60 8'	175 °C % H 40 5'	Presa d'aria aperta 195 °C 82 °C % H	con sonda	Tagliare in porzioni, 130 °C 70 °C % H 40
Passo - mm	60	80	60	80	60	80	60	80									
Anatra arrosto 3 per teglia	3	4	5	8	10	16	20	32	225 °C	160 °C % H 60 20'	160 °C % H 20 10'	195 °C % H 40 20'	195 °C 82 °C % H 10			con sonda	Tagliare in porzioni, 130 °C 70 °C % H 40
Passo - mm	60	80	60	80	60	80	60	80									
Petti di pollo ripieni 12 per teglia GN da 20 mm	6	4	10	8	20	16	40	32	190 °C	165 °C % H 60 6'	160 °C 72 °C % H 20					con sonda	135 °C 65 °C % H 60
Passo - mm	60	80	60	80	60	80	60	80									
Petto di pollo (fresco) 12 per teglia GN da 20 mm	6	4	10	8	20	16	40	32	190 °C	160 °C % H 40 6'	% H 3'	160 °C 72 °C % H 20				con sonda	135 °C 65 °C % H 60

% H livello di umidità

% H livello di umidità

Alimento	air-o-steam® teglie GN 1/1								Temperatura di pre-riscaldamento	Cottura air-o-steam® 1	2	3	4	5	6	Abbattimento air-o-chill®	Rigenerazione air-o-steam®
	6		10		20		40										
Passo - mm	60	80	60	80	60	80	60	80									
Cosce di pollo 15 per teglia	6	4	10	8	20	16	40	32	190 °C	145 °C % H 60 10'	3'	Presa d'aria aperta 190 °C 82 °C	1'			con sonda	140 °C 65 °C % H 60
Passo - mm	60	80	60	80	60	80	60	80									
Hamburger 100 gr ciascuno 15 per teglia GN da 20 mm	6	4	10	8	20	16	40	32	200 °C	195 °C % H 20 8'	2'	Presa d'aria aperta 200 °C % H 3'	1'			controllare dopo 20'	135 °C % H 40 8'
Passo - mm	60	80	60	80	60	80	60	80									
Terrina di carne 2 terrine per teglia	3	4	5	8	10	16	20	32	120 °C	75 °C 68 °C % H 5'						con sonda	Non adatto alla rigenerazione
Passo - mm	60	80	60	80	60	80	60	80									
Arrosto di spalla di vitello 1 pezzo per teglia	1	1	2	2	4	4	8	8	125 °C	100 °C % H 40'	10'	165 °C % H 60 10'	5'	175 °C 65 °C % H 40	3'	Non adatto in pezzi singoli. Tagliare in parti da 2-3 kg, inserire la sonda	In genere affettato e servito freddo
Passo - mm	60	80	60	80	60	80	60	80									
Lingua di bue 5 kg per teglia GN da 65 mm	3	4	5	8	10	16	20	32	125 °C	100 °C % H 250'	5'					con sonda	In genere affettato e servito freddo
Passo - mm	60	80	60	80	60	80	60	80									
Lepre/Coniglio 4 kg per teglia GN	3	4	5	8	10	16	20	32	185 °C	150 °C % H 60 25'	5'	150 °C % H 10 25'	2'			con sonda	Rigenerare in porzioni come piatti pronti o con salsa in teglie GN 140 °C 65 °C % H 60

% H livello di umidità

Alimento	air-o-steam® teglie GN 1/1								Temperatura di pre-riscaldamento	Cottura air-o-steam®						Abbattimento air-o-chill®	Rigenerazione air-o-steam®
	6		10		20		40			1	2	3	4	5	6		
Passo - mm	60	80	60	80	60	80	60	80									
Kebab (pollo, manzo, agnello): tempo di cottura in base alle dimensioni dei	6	4	10	8	20	16	40	32	200 °C	180 °C % H 60 12'	200 °C % H 20 5'	% H 1'				controllare dopo 12-15'	Non adatto alla rigenerazione ma con un piatto coperto. 130 °C % H 60 8'
Passo - mm	60	80	60	80	60	80	60	80									
Rollé di filetto disossato suino ripieni 2 pezzi per teglia GN da 40 mm	2	2	5	4	10	8	20	16	200 °C	120 °C % H 80 30'	% H 5'	165 °C % H 65 °C 40	180 °C % H 70 °C 40	195 °C % H 75 °C 20	% H 5'	con sonda	A fette come piatti pronti o in salsa, rigenerato in teglie. 135 °C 65 °C % H 40

% H livello di umidità

primi piatti

ricettario electrolux ITA 5-12-2003 11:42 Pagina 128

Alimento	air-o-steam® teglie GN 1/1								Temperatura di pre-riscaldamento	Cottura air-o-steam® 1	2	3	4	5	6	Abbattimento air-o-chill®	Rigenerazione air-o-steam®
	6		10		20		40										
Passo - mm	60	80	60	80	60	80	60	80									
Quiche il numero per griglia dipende dalle dimensioni	3	4	10	8	20	16	40	32	200 °C	160 °C % H 20 20'	180 °C % H 10 15'	% H 2'				con sonda	in genere servito freddo
Passo - mm	60	80	60	80	60	80	60	80									
Verdure au gratin in teglia GN da 40 mm	6	4	10	8	20	16	40	32	200 °C	160 °C % H 20 20'	Presa d'aria aperta 185 °C % H 15'	% H 3'				con sonda	in porzioni 140 °C per uso in teglia 65 °C % H 20 8'
Passo - mm	60	80	60	80	60	80	60	80									
Riso – Tipo Pilaf teglia da 65 mm, 1,5 litri di brodo caldo per 1 kg di riso	3	4	5	8	10	16	20	32	180 °C	180 °C % H 80 20'	180 °C % H 40 5'	% H 2'				con sonda (mescolare il riso ogni 5-8')	in porzioni 130 °C per uso in teglia 65 °C % H 40 5'
Passo - mm	60	80	60	80	60	80	60	80									
Lasagne teglia da 65 mm, 5 kg ciascuna	3	4	5	8	10	16	20	32	200 °C	165 °C % H 20'	Presa d'aria aperta 160 °C % H 20'	% H 3'				con sonda	in porzioni 140 °C 65 °C % H 40
Passo - mm	60	80	60	80	60	80	60	80									
Lasagne alle verdure teglia da 65 mm, 3 kg ciascuna	3	4	5	8	10	16	20	32	200 °C	165 °C % H 20'	Presa d'aria aperta 160 °C % H 15'	% H 5'				con sonda	in porzioni 140 °C 65 °C % H 40
Passo - mm	60	80	60	80	60	80	60	80									
Pasta al forno teglia da 65 mm, 3 kg ciascuna	3	4	5	8	10	16	20	32	200 °C	175 °C % H 40 15'	170 °C % H 20 15'	% H 3'				con sonda	in porzioni 130 °C 65 °C % H 40

% H livello di umidità

Alimento	air-o-steam® teglie GN 1/1								Temperatura di pre-riscaldamento	Cottura air-o-steam®						Abbattimento air-o-chill®	Rigenerazione air-o-steam®
	6		10		20		40			1	2	3	4	5	6		
Passo - mm	60	80	60	80	60	80	60	80			Presa d'aria aperta					rigenerare	in porzioni
Gnocchi alla romana teglie da 40 mm	3	4	5	8	10	16	20	32	200 °C	170 °C % H 20'	170 °C % H 3'	% H 2'				con sonda	120 °C % H 40 8'

% H livello di umidità

varie

% H livello di umidità

ricettario electrolux ITA 5-12-2003 11:42 Pagina 132

Alimento	air-o-steam® teglie GN 1/1								Temperatura di pre-riscaldamento	Cottura air-o-steam®						Abbattimento air-o-chill®	Rigenerazione air-o-steam®
	6		10		20		40			1	2	3	4	5	6		
Passo - mm	60	80	60	80	60	80	60	80									
Uova sode (20 °C) teglia perforata, 60 uova per teglia (tempo in base al tipo di bollitura)	6	4	10	8	20	16	40	32	150 °C	110 °C % H 100 3'	100 °C % H 10'	% H 1'				mettere in acqua fredda	non adatto alla rigenerazione
Passo - mm	60	80	60	80	60	80	60	80									
Budino Yorkshire in forme su griglie	3	4	5	8	10	16	20	32	300 °C	220 °C % H 5'	220 °C % H 40 10'	Presa d'aria aperta 250 °C % H 3-5'	% H 1'				
Passo - mm	60	80	60	80	60	80	60	80									
Ciambelle al forno, piccoli rotoli vassoio da forno perforato	6	4	10	8	20	16	40	32	200 °C	200 °C % H 10 10'	Presa d'aria aperta 195 °C % H 2'	% H 2'					
Passo - mm	60	80	60	80	60	80	60	80									
Uova strapazzate versare la miscela in teglie imburrate da 65 mm, 4 litri per teglia	3	4	5	8	10	16	20	32	120 °C	110 °C % H 20 10'	100 °C % H 5'	93 °C % H 5'					
Passo - mm	60	80	60	80	60	80	60	80									
Patate della duchessa sistemare su vassoi da forno imburrati o teglie da 20 mm, 50-60 per vassoio	3	4	5	8	10	16	20	32	180 °C	180 °C % H 5'	165 °C % H 20 3'	% H 1'					
Passo - mm	60	80	60	80	60	80	60	80									
Patate Idaho alla graticola non impilare	6	4	10	8	20	16	40	32	180 °C	180 °C % H 60 30'	175 °C % H 40 15'	150 °C % H 40 5'	% H 1'			con sonda	130 °C 65 °C % H 40

% H livello di umidità

Alimento	air-o-steam® teglie GN 1/1								Temperatura di pre-riscaldamento	Cottura air-o-steam® 1	2	3	4	5	6	Abbattimento air-o-chill®	Rigenerazione air-o-steam®
	6		10		20		40										
Passo - mm	60	80	60	80	60	80	60	80									
Uova scozzesi doppia panatura teglia da 20 mm, 24-30 per teglia	3	4	5	8	10	16	20	32	180 °C	160 °C % H 10'	150 °C % H 30 7'	Presa d'aria aperta 150 °C % H 40 2'	% H 1'			con sonda	non adatto alla rigenerazione

% H livello di umidità

ricettario electrolux ITA 5-12-2003 11:42 Pagina 134

pesce

% H livello di umidità

ricettario electrolux ITA 5-12-2003 11:42 Pagina 136

Alimento	air-o-steam® teglie GN 1/1								Temperatura di pre-riscaldamento	Cottura air-o-steam® 1	2	3	4	5	6	Abbattimento air-o-chill®	Rigenerazione air-o-steam®
	6		10		20		40										
Passo - mm	60	80	60	80	60	80	60	80									
Kebab di pesce teglia da 20 mm con griglia Circa 2 kg per teglia	6	4	10	8	20	16	40	32	200 °C	180 °C % H 60 8'	180 °C % H 20 4'	% H 1'				controllare dopo 10'	120 °C % H 30 4-6'
Passo - mm	60	80	60	80	60	80	60	80									
Pesce intero circa 280-320 g. teglie GN da 40 mm, 9 per teglia	6	4	10	8	20	16	40	32	180 °C	175 °C % H 60 10'	175 °C % H 30 4'	% H 2'					
Passo - mm	60	80	60	80	60	80	60	80									
Filetti di salmone affogati teglia da 40 mm, 15 filetti per teglia, in base alle	6	4	10	8	20	16	40	32	120 °C	100 °C % H 2'	75 °C % H 4-6'					controllare dopo 10'	120 °C % H 30 4-6'
Passo - mm	60	80	60	80	60	80	60	80									
Aragosta 3-4 kg per teglia perforata da 20 mm	3	4	5	8	10	16	20	32	120 °C	100 °C % H 13'	% H 1'					immergere in acqua fredda	
Passo - mm	60	80	60	80	60	80	60	80									
Granchio teglia perforata da 65 mm, 8-10 granchi per teglia	3	4	5	8	10	16	20	32	120 °C	100 °C % H 9'	% H 2'					immergere in acqua fredda	
Passo - mm	60	80	60	80	60	80	60	80									
Terrina di pesce su griglie 3 per griglia	3	4	5	8	10	16	20	32	110 °C	80 °C 72 °C % H	% H 1'					con sonda	

% H livello di umidità

Alimento	air-o-steam® teglie GN 1/1								Temperatura di pre-riscaldamento	Cottura air-o-steam®						Abbattimento air-o-chill®	Rigenerazione air-o-steam®
	6		10		20		40			1	2	3	4	5	6		
Passo - mm	60	80	60	80	60	80	60	80								rigenerare	
Filetti di pesce teglie da 20 mm,	6	4	10	8	20	16	40	32	110 °C	80 °C 72 °C % H —	— — % H 1'					con sonda	130 °C 65 °C % H 40 —
Passo - mm	60	80	60	80	60	80	60	80									
Polpette di pesce Teglie da 20 mm, 50 per teglia	6	4	10	8	20	16	40	32	110 °C	80 °C — % H 6-8'	— — % H 2'					con sonda	120 °C — % H 60 4-6'

% H livello di umidità

verdure

% H livello di umidità

ricettario electrolux ITA 5-12-2003 11:43 Pagina 140

Alimento	air-o-steam® teglie GN 1/1								Temperatura di pre-riscaldamento	Cottura air-o-steam®						Abbattimento air-o-chill®	Rigenerazione air-o-steam®
	6		10		20		40			1	2	3	4	5	6		
Passo - mm	60	80	60	80	60	80	60	80									
Asparagi teglie perforate da 20 mm, 1,5 kg per teglia	6	4	10	8	20	16	40	32	110 °C	100 °C % H 7'	 % H 1'					controllare dopo 10'	Come piatti pronti
Passo - mm	60	80	60	80	60	80	60	80									
Fagioli (freschi) teglie perforate da 40 mm, 2,5 kg per teglia	6	4	10	8	20	16	40	32	110 °C	100 °C % H 10'	 % H 1'					controllare dopo 10'	Come piatti pronti
Passo - mm	60	80	60	80	60	80	60	80									
Fagioli (congelati) 2,5 kg per teglia perforata da 40 mm	6	4	10	8	20	16	40	32	110 °C	100 °C % H 15'	 % H 2'					controllare dopo 10'	Come piatti pronti
Passo - mm	60	80	60	80	60	80	60	80									
Broccoli (freschi) teglie perforate da 40 mm, 1,5 kg per teglia	6	4	10	8	20	16	40	32	110 °C	100 °C % H 8'	 % H 1'					controllare dopo 10'	Come piatti pronti
Passo - mm	60	80	60	80	60	80	60	80									
Cavolfiore teglie perforate da 40 mm, 2 kg per teglia	6	4	10	8	20	16	40	32	110 °C	100 °C % H 10'	 % H 2'					controllare dopo 10'	Come piatti pronti
Passo - mm	60	80	60	80	60	80	60	80									
Spezzatino di cavolo teglie perforate da 40 mm, 2,5 kg per teglia	6	4	10	8	20	16	40	32	110 °C	100 °C % H 4'	 % H 1'					controllare dopo 10'	Come piatti pronti

% H livello di umidità

Alimento	air-o-steam® teglie GN 1/1								Temperatura di pre-riscaldamento	Cottura air-o-steam® 1	2	3	4	5	6	Abbattimento air-o-chill®	Rigenerazione air-o-steam®
	6		10		20		40										
Passo - mm	60	80	60	80	60	80	60	80									
Mousaka teglie da 20 mm	6	4	10	8	20	16	20	32	150 °C	150 °C % H 40 20'	165 °C % H 20 18'					con sonda	As for plated meals
Passo - mm	60	80	60	80	60	80	60	80									
Pannocchia di granturco teglia perforata da 40 mm, 12 per teglia	6	4	10	8	20	16	40	32	110 °C	100 °C % H 15'	95 °C % H 5'						
Passo - mm	60	80	60	80	60	80	60	80									
Porri 2 kg per teglia perforata da 40 mm	6	4	10	8	20	16	40	32	110 °C	100 °C % H 5'	% H 2'					controllare dopo 10'	As for plated meals
Passo - mm	60	80	60	80	60	80	60	80									
Peperoni ripieni Teglie da 40 mm, 20 per teglia	3	4	5	8	10	16	20	32	180 °C	165 °C % H 60 20'	170 °C % H 40 20'	% H 2'				con sonda	140 °C 65 °C % H 40

% H livello di umidità

dessert

% H livello di umidità

ricettario electrolux ITA 5-12-2003 11:43 Pagina 144

Alimento	air-o-steam® teglie GN 1/1								Temperatura di pre-riscaldamento	Cottura air-o-steam® 1	2	3	4	5	6	Abbattimento air-o-chill®	Rigenerazione air-o-steam®
	6		10		20		40										
Passo - mm	60	80	60	80	60	80	60	80									
Budino di burro e pane Teglie da 65 mm, 24-30 porzioni	3	4	5	8	10	16	20	32	165 °C	150 °C % H 40 20'	160 °C % H 20 6'	165 °C % H 20 5'	% H 1'			con sonda	Servire freddo
Passo - mm	60	80	60	80	60	80	60	80									
Torta Din teglie da 20 mm, 1-3 kg di burro per ciascuno	6	4	10	8	20	16	40	32	200 °C	180 °C % H 23'	% H 2'					controllare dopo 10'	Servire freddo
Passo - mm	60	80	60	80	60	80	60	80									
Crème caramel teglie da 40 mm, 18-24 pz per teglia Coprire con pellicola aderente	3	4	5	8	10	16	20	32	100 °C	75 °C % H 30'	70 °C % H 5'	% H 2'				con coperchio controllare dopo 15'	Servire freddo
Passo - mm	60	80	60	80	60	80	60	80									
Crostata di frutta teglia da 65 mm 24-30 porzioni per teglia	3	4	5	8	10	16	20	32	200 °C	170 °C % H 25'	Presa d'aria aperta 170 °C % H 5'	% H 1'				con sonda	
Passo - mm	60	80	60	80	60	80	60	80									
Mele al forno ripiene Teglie da 20 mm, 20 mele per teglia	3	4	5	8	10	16	20	32	160 °C	110 °C % H 40 18'	100 °C % H 20 10'	% H 5'	100 °C 75 °C % H 20	% H 1'			
Passo - mm	60	80	60	80	60	80	60	80									
Mele e pere affogate in sacchetti sottovuoto con sciroppo, spezie Cotte su griglia	3	4	5	8	10	16	20	32	100 °C	93 °C % H 15-18'	% H 2'					con sonda	

% H livello di umidità

Alimento	air-o-steam® teglie GN 1/1								Temperatura di pre-riscaldamento	Cottura air-o-steam®						Abbattimento air-o-chill®	Rigenerazione air-o-steam®
	6		10		20		40			1	2	3	4	5	6		
Passo - mm	60	80	60	80	60	80	60	80									
Muffin di frutta in formelle da muffin su griglia, 18 per griglia	6	4	10	8	20	16	40	32	180 °C	190 °C % H 10'	185 °C % H 7'	% H 1'					
Passo - mm	60	80	60	80	60	80	60	80									
Torta di frutta in forme circolari, di diametro 23 cm, 2 per griglia	3	4	5	8	10	16	20	32	180 °C	175 °C % H 15'	180 °C % H 10'	180 °C % H 20 5'	% H 1'				

% H livello di umidità

dolci

% H livello di umidità

ricettario electrolux ITA 5-12-2003 11:43 Pagina 148

Alimento	air-o-steam® teglie GN 1/1								Temperatura di pre-riscaldamento	Cottura air-o-steam®						Abbattimento air-o-chill®	Rigenerazione air-o-steam®
	6		10		20		40			1	2	3	4	5	6		
Passo - mm	60	80	60	80	60	80	60	80									
Croissants pronti da cuocere teglia da 20 mm o vassoio da forno, 10 per vassoio	6	4	10	8	20	16	40	32	200 °C	175 °C % H 16'	 % H 1'						
Passo - mm	60	80	60	80	60	80	60	80									
Ciambelle Choux teglie da 20 mm o vassoio da forno, 24-30 per vassoio	6	4	10	8	20	16	40	32	200 °C	190 °C % H 18-20'	 % H 1'						
Passo - mm	60	80	60	80	60	80	60	80									
Dolci danesi teglie perforate, 10-12 per teglia	6	4	10	8	20	16	40	32	200 °C	190 °C % H 30 2'	190 °C % H 8-10'	 % H 1'					
Passo - mm	60	80	60	80	60	80	60	80									
Bigné teglie perforate, 18-20 per teglie	6	4	10	8	20	16	40	32	180 °C	165 °C % H 30 3'	165 °C % H 8-10'						
Passo - mm	60	80	60	80	60	80	60	80									
Rollé di salsiccia teglie perforate, 20-24 per teglia	6	4	10	8	20	16	40	32	200 °C	185 °C % H 40 5'	185 °C % H 20 10'	 % H 2'					
Passo - mm	60	80	60	80	60	80	60	80									
Strudel di mele teglie perforate, 2 strudel per teglie	6	4	10	8	20	16	40	32	200 °C	185 °C % H 10'	165 °C % H 10 6'	 % H 2'					

% H livello di umidità

Alimento	air-o-steam® teglie GN 1/1								Temperatura di pre-riscaldamento	Cottura air-o-steam®						Abbattimento air-o-chill®	Rigenerazione air-o-steam®
	6		10		20		40			1	2	3	4	5	6		
Passo - mm	60	80	60	80	60	80	60	80									
Tronchetto di natale forme singole per cottura in forno, 24 per ripiano	6	4	10	8	20	16	40	32	200 °C	175 °C % H 10'	165 °C % H 10 6'	% H 2'					

% H livello di umidità

appendice

% H livello di umidità

ricettario electrolux ITA 5-12-2003 11:43 Pagina 152

ricettario electrolux ITA 5-12-2003 11:43 Pagina 153

air-o-system

Modalità d’utilizzo

Le seguenti pagine (154 e 155):
“Tabella dei cicli di cottura memorizzati” e “Tabella di cottura/abbattimento /rigenerazione” sono previste per la registrazione dei propri programmi personali di cottura.

Utilizzare queste pagine come “copia di riferimento” evitando di riempirle!

Si consiglia di fotocopiare le pagine per registrare i propri dati, da conservare a portata di mano per una rapida consultazione.

Ciò agevolerà il recupero dei cicli pre-programmati consentendovi di raccogliere nel tempo un archivio di informazioni personali.

ricettario electrolux ITA 5-12-2003 11:43 Pagina 154

air-o-steam®

Tabella dei cicli di cottura memorizzati

Programma	Nome del piatto	Data

Tabella di cottura /abbattimento /rigenerazione

Alimento	Cottura	Abbattimento	Rigenerazione

ricettario electrolux ITA 5-12-2003 11:43 Pagina 156

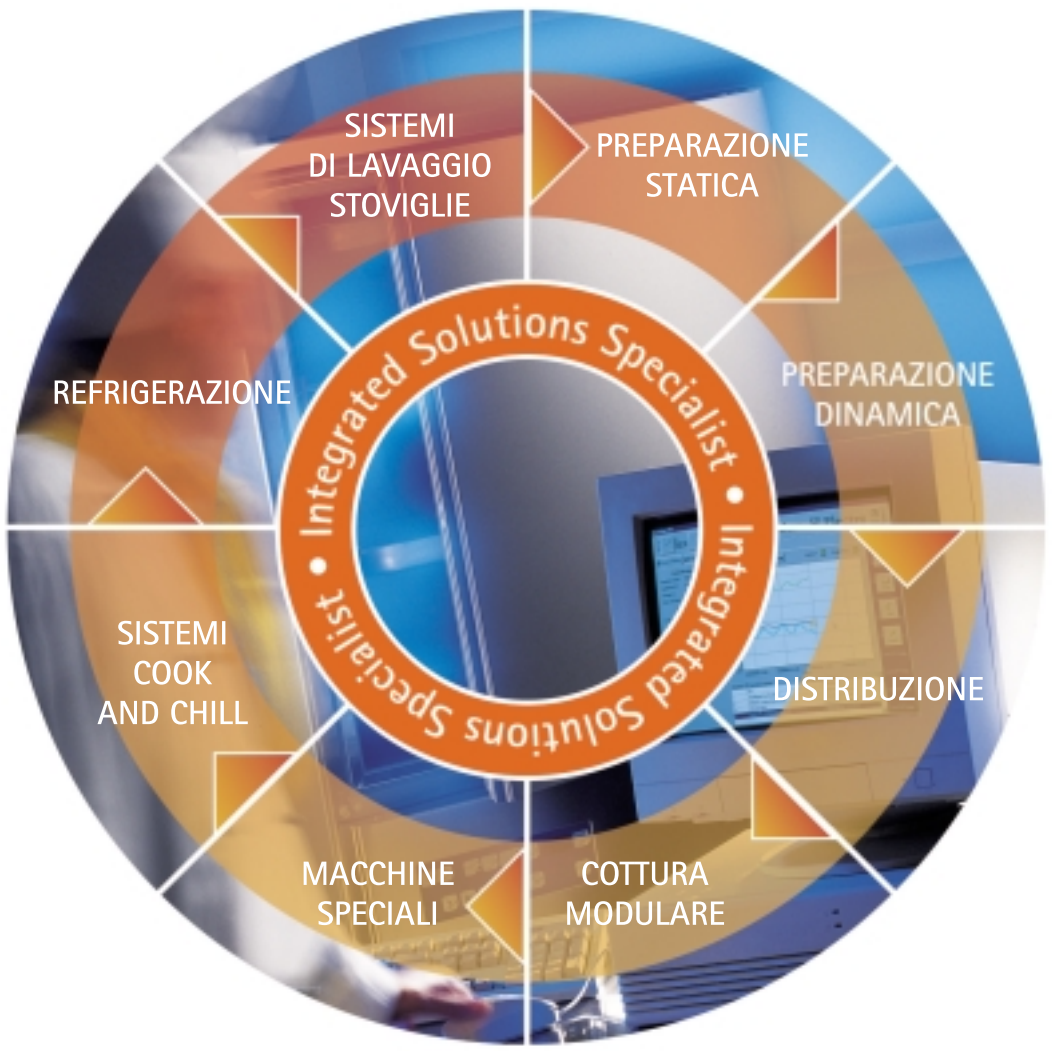
ricettario electrolux ITA 5-12-2003 11:43 Pagina 157

air-o-system: le mie ricette

ricettario electrolux ITA 5-12-2003 11:43 Pagina 158

ricettario electrolux ITA 5-12-2003 11:43 Pagina 159

BUILDING THE future



ISO 14001

Electrolux

www.electrolux-professional.com

***The Electrolux Group.** The world's No.1 choice.*

The Electrolux Group is the world's largest producer of powered appliances for kitchen, cleaning and outdoor use. More than 55 million Electrolux Group products (such as refrigerators, cookers, washing machines, vacuum cleaners, chain saws and lawn mowers) are sold each year to a value of approx. USD 14 billion in more than 150 countries around the world.

L'Azienda si riserva il diritto di modifiche tecniche senza preavviso.

AOSUG441T